INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DOS OUTROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho incluem avisos de segurança importantes, os quais deverá ler e cumprir em todas as situações.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o utilizador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

⚠ PERIGO **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, provocará uma lesão grave.**

⚠ ADVERTÊNCIA **Indica uma situação perigosa que, caso não seja evitada, poderá provocar uma lesão grave.**

Todos os avisos de segurança fornecem detalhes específicos do eventual risco presente e indicam a forma de reduzir esse risco de lesões, danos ou choques eléctricos resultantes do uso incorrecto do aparelho. Cumpra cuidadosamente as instruções seguintes:

- Antes de realizar os trabalhos de instalação desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua qualquer componente do aparelho a menos que especificamente indicado no manual do utilizador.
- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à tomada de corrente.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve colocar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm. entre os contactos.
- Não utilize fichas múltiplas ou extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para o desligar da tomada.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- Não toque no aparelho com partes do corpo húmidas nem o utilize com os pés descalços.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico de cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer o ambiente). O Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho não se destina a ser utilizados por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As partes acessíveis do forno podem vir a ficar quentes durante a utilização do mesmo. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas do aparelho a fim de garantir que não brincam com o mesmo.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências ou nas superfícies internas do aparelho - risco de queimaduras. Não permita que o aparelho entre em contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que os componentes tenham arrefecido o suficiente.
- No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao forno. Quando a porta do aparelho está fechada, o ar quente é ventilado através da abertura situada por cima do painel de controlo. Não obstrua as aberturas de ventilação.
- Utilize luvas adequadas para fornos para retirar panelas e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.
- Não coloque materiais inflamáveis no interior ou junto do aparelho. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, pode incendiar-se.
- Não aqueça nem cozinhe no forno alimentos em frascos ou recipientes fechados. A pressão acumulada no interior poderá fazer explodir o frasco e danificar o forno.
- Não utilize recipientes feitos em materiais sintéticos.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.
- Se para grelhar ou cozer doces se acrescentam bebidas alcoólicas (por ex. rum, cognac, vinho etc.), tenha presente que o álcool evapora com altas temperaturas. Em virtude disso, poderá ocorrer o risco de os vapores libertados pelo álcool se incendiarem ao entrarem em contacto com a resistência eléctrica.

Eliminação de electrodomésticos

- Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Antes de o eliminar, inutilize-o cortando o cabo de alimentação.
- Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de electrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolha de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

INSTALAÇÃO

Após ter desembalado o forno verifique se o aparelho não ficou avariado durante o transporte e se a porta fecha correctamente. Caso surjam problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Para evitar a ocorrência de eventuais danos, retire o forno da sua base de espuma de polistireno apenas durante a instalação.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

- Os móveis em contacto com o forno devem ser resistentes ao calor (mín. 90°C).
- Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.
- Após a instalação, a base do forno não deverá ficar acessível.
- Para uma operação correcta do aparelho, não obstrua a abertura mínima existente entre o tampo e a extremidade superior do forno.

LIGAR O FORNO À REDE ELÉCTRICA

Verifique se a tensão eléctrica especificada na chapa de características do aparelho corresponde à tensão da rede eléctrica. A chapa de características está situada na extremidade frontal do forno (visível com a porta aberta).

- A substituição do cabo eléctrico (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) deve ser efectuada por um técnico qualificado. Contacte um centro de assistência técnica autorizado.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

Antes de utilizar:

- Retire as protecções de cartão, a película de protecção e as etiquetas adesivas dos acessórios.
- Retire os acessórios do forno e aqueça-os a 200°C durante cerca de uma hora para eliminar os cheiros e os fumos do material isolante e das gorduras de protecção.

Durante a utilização:

- Não coloque objectos pesados na porta pois poderão danificá-la.
- Não se pendure na porta nem coloque objectos pendurados na pega.
- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca deite água no interior de um forno quente; poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Nunca arraste panelas e tachos pelo fundo do forno pois poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Certifique-se de que os cabos eléctricos de outros aparelhos não entram em contacto com as partes quentes do forno nem ficam presos na porta.
- Evite a exposição do forno aos agentes atmosféricos.

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). Não elimine os diversos materiais de acondicionamento descuidadamente. Seja responsável e cumpra as normas locais relativas à eliminação de resíduos.

Eliminação do produto

- Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/CE, sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
- Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.
- O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que este produto não deve ser tratado como um resíduo doméstico, mas sim depositado nos devidos locais de recolha para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

- Aqueça previamente o forno apenas se tal procedimento estiver especificado na tabela de cozedura ou na receita.
- Utilize formas para o forno lacadas de preto ou esmaltadas porque absorvem melhor o calor.
- Desligue o forno 10 a 15 minutos antes do tempo de cozedura definido. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes amendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIA PARA A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno não funciona:

- Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado electricamente.
- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.

A porta não abre:

- Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se a avaria ficou resolvida.
- **Importante:** durante a limpeza automática, a porta do forno não abre. Aguarde até que a porta desbloqueie automaticamente (consulte o parágrafo "Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica").

O programador electrónico não funciona:

- Se o visor apresentar a letra "F" seguida de um número, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo. Especifique neste caso o número que segue a letra "F".

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Guia para a resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se a avaria ficou resolvida.

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.
Indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto do forno;
- o numero de Assistência (é o numero que se encontra após a palavra Service na chapa das características), na margem interna direita da cavidade do forno (visível com a porta aberta). O número de assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda** autorizado (para garantir a utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta).

LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize equipamentos de limpeza a vapor.**
- **Limpe o forno apenas quando estiver frio ao toque.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

Exterior do forno

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum desses produtos entrar em contacto acidental com o aparelho, limpe imediatamente com um pano húmido.

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiver muito sujo, acrescente à água alguns pingos de detergente para a loiça. Termine a limpeza com um pano seco.

Interior do forno

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou raspadores e polidores metálicos. Com o decorrer do tempo, estes poderão danificar as superfícies esmaltadas e o vidro da porta do forno.

- Após cada utilização, deixe o forno arrefecer e depois limpe-o, de preferência ainda morno, para remover a sujidade acumulada e os resíduos de alimentos (por ex. alimentos com um elevado teor de açúcar).
- Utilize detergentes específicos para forno e siga rigorosamente as instruções do fabricante.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado. A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza (consulte a secção MANUTENÇÃO).
- A resistência superior do grelhador (consulte a secção MANUTENÇÃO) pode ser rebaixada (apenas em alguns modelos) para limpar o tecto do forno.

NOTA: durante a cozedura prolongada de alimentos com um elevado teor de água (por ex. piza, legumes, etc.) poderá ocorrer condensação no interior da porta e em redor da vedação. Com o forno frio, seque com um pano ou uma esponja.

Acessórios:

- Coloque os acessórios em água com detergente para loiça imediatamente após a respectiva utilização, pegando neles com luvas adequadas para fornos, caso estejam quentes.
- Os restos de alimentos podem ser retirados com uma escova adequada ou com uma esponja.

Limpeza da parede traseira e dos painéis laterais catalíticos do forno (se existentes):

IMPORTANTE: não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, polidores de panelas ou sprays para fornos que possam danificar a superfície catalítica e destruir as suas propriedades de limpeza automática.

- Utilize o forno vazio com a função cozedura convenção a 200°C durante cerca de uma hora.
- De seguida, deixe arrefecer o forno antes de retirar quaisquer resíduos de alimentos com uma esponja.

Ciclo de limpeza de fornos com a função de limpeza pirolítica (se disponível).

⚠ AVISO

- **Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**
- **Mantenha as crianças afastadas do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica**

Esta função permite eliminar a sujidade criada durante a cozedura. Os restos de sujidade são queimados (com uma temperatura de cerca de 500°C) efectuando depósitos facilmente amovíveis com uma esponja húmida quando o forno estiver frio. Não é necessário activar a função de limpeza pirolítica após cada cozedura, mas apenas perante um forno muito sujo ou com fumos e maus odores gerados quer na fase de pré-aquecimento, quer na fase de cozedura.

- No caso em que o forno esteja instalado debaixo de um plano de cozedura, verifique se durante o ciclo de auto-limpeza (limpeza pirolítica), os queimadores ou as placas eléctricas estão desligadas.
- Os acessórios devem ser retirados do aparelho antes da activação da função de limpeza pirolítica.
  O aparelho possui 2 funções de limpeza pirolítica:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): o consumo diminui de cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Accione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2-3 vezes consecutivas).
2. Ciclo padrão (PYRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo.

- Em todo o caso, após um certo número de cozeduras e com base no grau de sujidade, surge uma mensagem no visor que lhe sugere a realização de um ciclo de auto-limpeza.

NOTA: durante a função de limpeza pirolítica, a porta do forno permanece bloqueada e não será possível abri-la, até que a temperatura no interior do forno atinja o nível de segurança apropriado.

MANUTENÇÃO

⚠ AVISO

- **Utilize luvas de protecção.**
- **Certifique-se de que o forno está frio antes de realizar as operações seguintes.**
- **Desligue o aparelho da corrente eléctrica.**

REMOÇÃO DA PORTA

Para remover a porta:

1. Abra a porta na totalidade.
2. Levante os dois trincos e empurre-os o mais possível para a frente (fig. 1).
3. Feche a porta o mais possível (A), levante a porta (B) e rode-a (C) até ficar solta (D) (fig. 2).

Para reinstalar a porta:

1. Insira as dobradiças nos respectivos suportes.
2. Abra a porta na totalidade.
3. Baixe os dois travões.
4. Feche a porta.

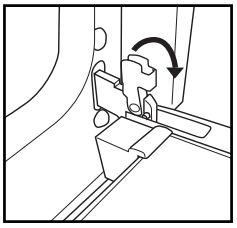


Fig. 1

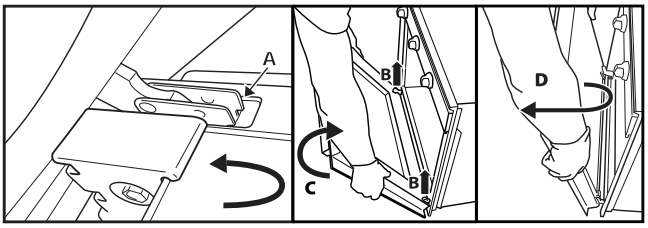


Fig. 2

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

1. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios (Fig. 3).
2. Puxe a resistência ligeiramente para fora (Fig. 4) e baixe-a (Fig. 5).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direcção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

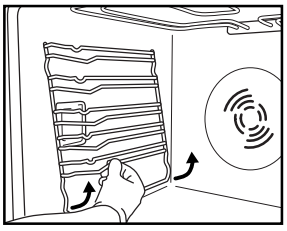


Fig. 3

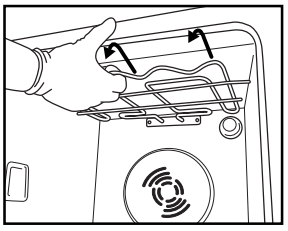


Fig. 4

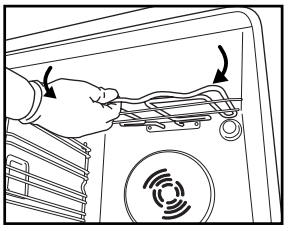


Fig. 5

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Para substituir a lâmpada traseira (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada (Fig. 6), substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) e aparafuse novamente a cobertura da lâmpada.
3. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

Para substituir a lâmpada lateral (se existente):

1. Desligue o forno da corrente eléctrica.
2. Retire as grelhas do suporte lateral para acessórios, se existentes (Fig. 3).
3. Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada (Fig. 7).
4. Substitua a lâmpada (consulte a nota para ver o tipo de lâmpada) (Fig. 8).
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada e empurre-a contra a parede para que encaixe correctamente (Fig. 9).
6. Volte a colocar as grelhas do suporte lateral para acessórios.
7. Ligue o forno novamente à corrente eléctrica.

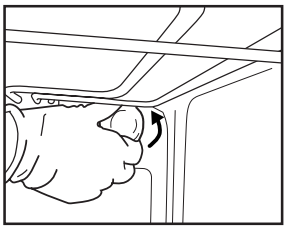


Fig. 6

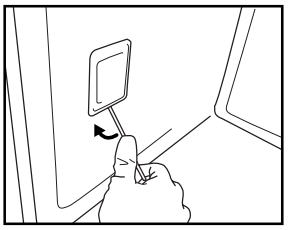


Fig. 7

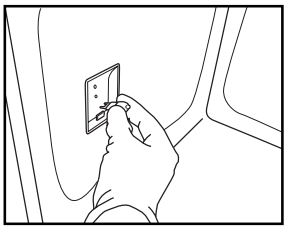


Fig. 8

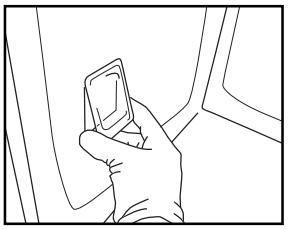


Fig. 9

NOTA:

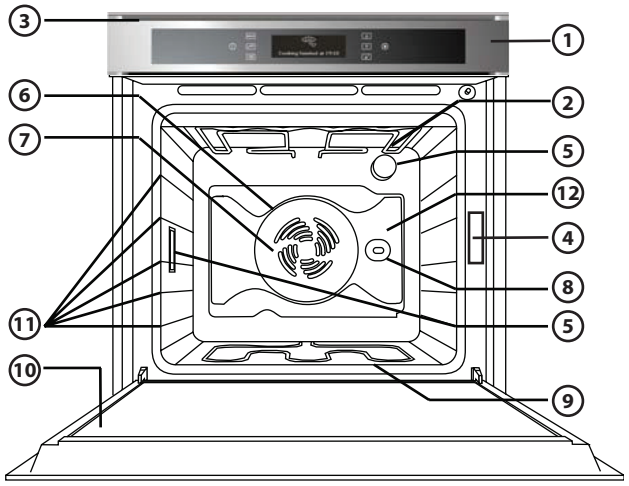
- Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C.
- As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

IMPORTANTE:

- **Caso utilize lâmpadas halogéneas, não as manuseie com as mãos nuas para evitar danificá-las com impressões digitais.**
- **Não colocar o forno em funcionamento sem voltar a posicionar a cobertura da lâmpada.**

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

PARA EFECTUAR AS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS, CONSULTE O PARÁGRAFO RELATIVO À INSTALAÇÃO



1. Painel de controlo
2. Resistência superior/grelhador
3. Ventoinha de arrefecimento (não visível)
4. Placa de dados (não remover)
5. Luz
6. Resistência circular (não visível)
7. Ventilador
8. Espeto (se existente)
9. Resistência inferior (não visível)
10. Porta
11. Posição das calhas (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
12. Parede traseira

Nota:

- Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se active e desactive para reduzir o consumo energético.
- No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante a cozedura desactiva as resistências.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

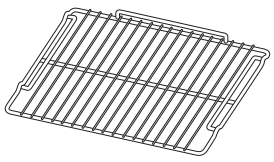


Fig. A

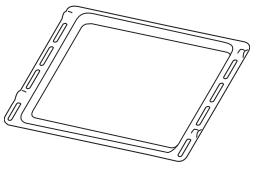


Fig. B

A. GRELHA (. 2): Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno.

B. PINGADEIRA (. 1): Deve ser colocada debaixo da grelha para recolher gordura ou pode ser utilizada como placa, para cozinhar carne, peixe, legumes, pão pita, etc.

ACESSÓRIOS NÃO INCLUÍDOS

Pode adquirir separadamente outros acessórios, como tabuleiros para bolos, painéis catalíticos, espetos, etc., no Serviço Pós-venda.

INTRODUÇÃO DA GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

A grelha e outros acessórios possuem um sistema de bloqueio que evita a extracção involuntária.

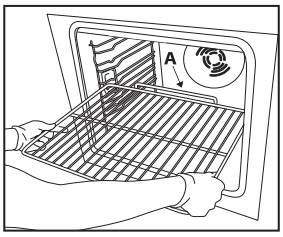


Fig. 1

1. Introduza a grelha na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1).
2. Incline a grelha em correspondência com a posição de bloqueio "B" (fig. 2).

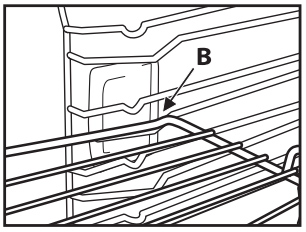


Fig. 2

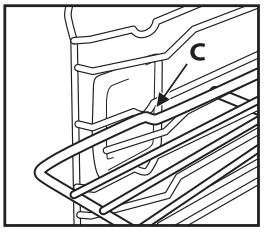


Fig. 3

3. Coloque a grelha na posição horizontal e empurre-a até estar completamente introduzida "C" (fig. 3).
4. Para retirar a grelha proceda no sentido inverso.

Para os outros acessórios, como pingadeira, tabuleiro para bolos, a introdução é feita da mesma forma. A saliência presente na parte plana permite o bloqueio.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

TECLAS SENSÍVEIS AO TOQUE: Para utilizá-las, basta premir o símbolo correspondente (não é necessário premir com força).

⏻ Ligar/desligar

MENU Para aceder ao MENU principal ou regressar ao ecrã inicial

☆ Para aceder às 10 funções mais utilizadas

⏪ Para regressar ao ecrã anterior

△ ▽ Para explorar as funções/opções e regular os valores pré-definidos

✓ Para seleccionar e configurar as definições

▶ Para iniciar a cozedura

LISTA DE FUNÇÕES

Após activar o forno, ao premir a tecla ⏻, o visor exibe as seguintes indicações.

A. Ícone relativo à função destacada

B. Função destacada seleccionável premindo ✓

C. Descrição da função destacada

D. Outras funções disponíveis e seleccionáveis.

DETALHES DAS FUNÇÕES

Após seleccionar a função desejada, ao premir a tecla ✓, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.

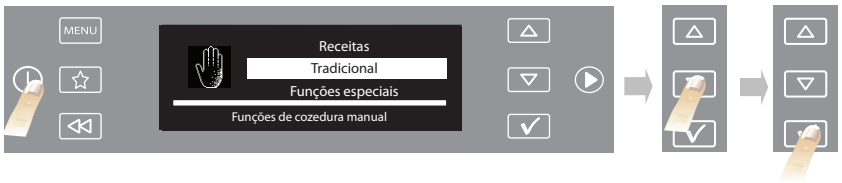
Para se movimentar nas várias zonas, use as teclas △ e ▽: o cursor surge ao lado dos valores modificáveis, seguindo a ordem acima descrita. Prima ✓ para selecionar o valor, modifique-o com △ ▽ e confirme com a tecla ✓.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECCIONAR IDIOMA E DEFINIÇÕES HORA

Para uma correcta utilização do forno, na primeira utilização, seleccione o idioma pretendido e defina a hora actual.
Proceda como se segue:

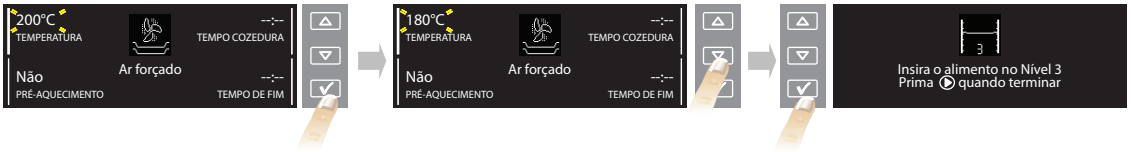
1. Prima ⏻: o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.
2. Prima as teclas △ e ▽ para percorrer a lista.
3. Ao destacar o idioma pretendido, prima ✓ para a seleccionar.
   Após seleccionar o idioma, o visor exibe 12:00 a piscar.
4. Programe a hora premindo as teclas △ e ▽. Para percorrer os números mais rapidamente, mantenha a tecla premida.
5. Confirme a programação premindo ✓: o visor exibe a lista das funções.

SELECCIONAR FUNÇÕES DE COZEDURA



1. Se o forno estiver desligado, prima a tecla ⏻; no visor são exibidas as funções de cozedura.
2. Explore as diferentes possibilidades disponíveis, premindo as teclas △ ▽: a função seleccionável é destacada a branco no centro do visor.
   NOTA: para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica na pagina 72 e na pagina 73.
3. Seleccione a função premindo a tecla ✓: As definições de cozedura surgem no visor. Se os valores pré-seleccionados corresponderem aos pretendidos, prima a tecla de início ▶, caso contrário, proceda como abaixo para os modificar.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA/POTÊNCIA DO GRELHADOR



Para modificar a temperatura ou a potência do grelhador, é necessário proceder como se segue:

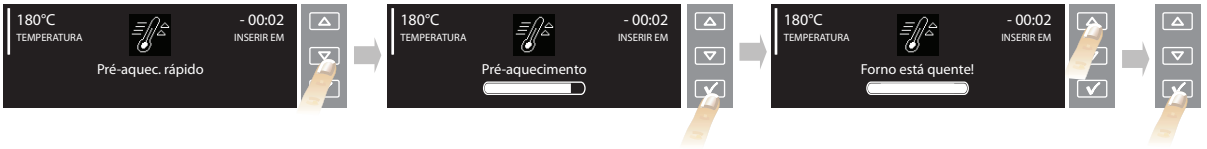
1. Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); prima a tecla ✓ para seleccionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes à temperatura piscam.
2. Modifique com as teclas △ ▽ até visualizar o valor desejado.
3. Prima a tecla ✓ para confirmar e, em seguida, prima ▶. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.
4. Prima ▶ para iniciar a cozedura.
   A temperatura definida pode ser modificada também durante a cozedura, seguindo o mesmo procedimento.
5. Quando a cozedura estiver concluída, surge uma mensagem a informar o fim da cozedura. Neste momento, desligue o forno premindo a tecla ⏻, ou prolongue a cozedura, premindo △. Ao desligar, no visor surge a barra de arrefecimento que indica a temperatura presente no interior do forno.

PRÉ-AQUECIMENTO DA CAVIDADE

Quando quiser pré-aquecer o forno antes de introduzir o alimento a cozinhar, deverá modificar a pré-selecção do forno como se segue:

1. Coloque o cursor com as teclas [△] e [▽] em correspondência com a função pré-aquecimento.
2. Prima a tecla [✓] para seleccionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.
3. Modifique o parâmetro premindo a tecla [△] ou [▽]: no visor surge "Sim".
4. Confirme a escolha premindo a tecla [✓].

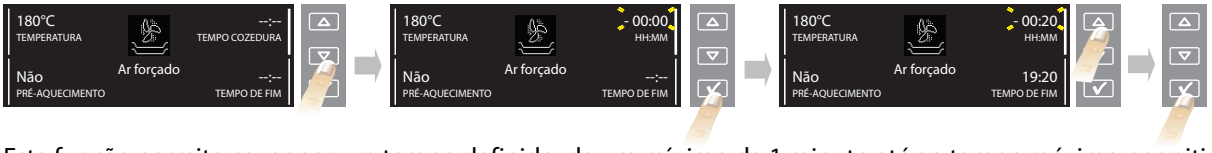
PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



Quando quiser pré-aquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

1. Seleccione a função pré-aquecimento rápido com as teclas [△] [▽].
2. Confirme com a tecla [✓]: as definições surgem no visor.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, prima a tecla [▶], para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida. No final da fase de pré-aquecimento, o forno selecciona automaticamente a função convencional [⎓].
   Neste momento, introduza o alimento e proceda à cozedura.
4. Caso pretenda definir uma função de cozedura diferente, prima [MENU] e seleccione a função pretendida.

DEFINIÇÃO DA DURAÇÃO DA COZEDURA

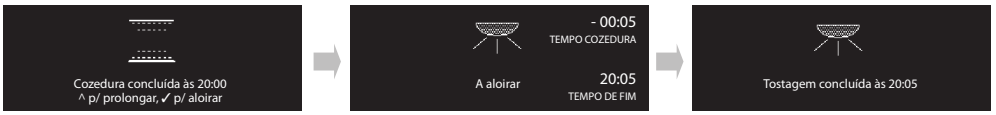


Esta função permite cozer por um tempo definido, de um mínimo de 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função seleccionada, no final do qual o forno se desliga automaticamente.

1. Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação "TEMPO COZEDURA" utilizando as teclas [△] [▽].
2. Prima a tecla [✓] para seleccionar o parâmetro; "00:00" pisca no visor.
3. Modifique o valor com as teclas [△] e [▽] até visualizar o tempo de cozedura pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla [✓].

ALOIRAR

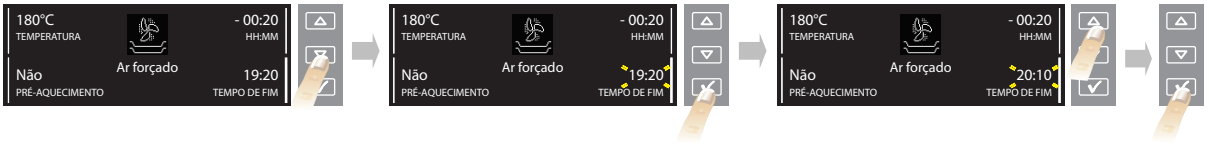
No final da cozedura, nas funções que o permitem, no visor surge a possibilidade de aloirar superficialmente os alimentos. Só poderá activar esta função caso tenha definido uma duração de cozedura.



Quando o tempo de cozedura chegar ao fim, o visor exibe "^ para prolongar. ✓ para aloirar". Se premir a tecla [✓] o forno inicia a fase "aloirar" durante 5 minutos. Esta função só pode ser utilizada uma vez.

DEFINIÇÃO DA HORA DE FIM DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO

Pode definir a hora de fim de cozedura desejada, atrasando o início do forno até um máximo de 23 horas e 59 minutos a partir da hora actual. Isto só será possível após definir a duração da cozedura. **Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não tiver sido definida a função de pré-aquecimento do forno.**



Após definir a duração da cozedura, no visor surge a hora de fim da cozedura (por exemplo 19:20). Para atrasar o fim da cozedura, adiando o início do forno, proceda como se segue:

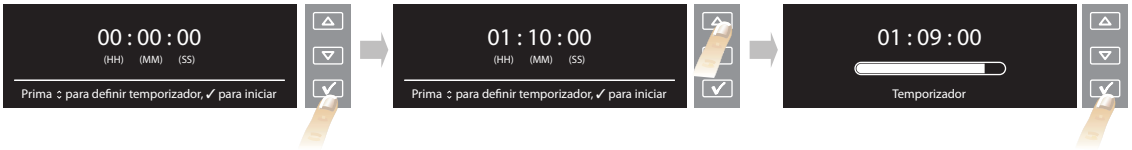
1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim da cozedura com as teclas [△] [▽].
2. Prima a tecla [✓] para seleccionar o parâmetro: a hora de fim da cozedura pisca.
3. Adie a hora de fim da cozedura com as teclas [△] e [▽] até visualizar o valor pretendido.
4. Confirme o valor pré-seleccionado com a tecla [✓].
5. Prima a tecla ⏵. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.
6. Prima a tecla ⏵ para activar a função. O forno iniciará a cozedura após um tempo de espera calculado de forma a terminar a cozedura à hora pré-definida (por exemplo, caso se deva cozer um alimento que requer um tempo de cozedura de 20 minutos, definir como hora de fim da cozedura 20:10, fará o forno iniciar a cozedura às 19:50).

NOTA: durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo de cozedura premindo a tecla ⏵.
Em qualquer momento da cozedura, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grelhador, tempo de cozedura), utilizando as teclas [△] [▽] e a tecla [✓] como descrito nos parágrafos anteriores.

INDICAÇÃO DO CALOR RESIDUAL NO INTERIOR DO FORNO

Se no fim de cada cozedura ou ao desligar o forno a temperatura no interior da cavidade for superior a 50ºC, no visor surge a temperatura actual e a barra indicativa de arrefecimento em curso. Quando o calor residual alcançar os 50°C, no visor surge a hora actual.

CONTA-MINUTOS



Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozedura da massa. O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.

1. Com o forno desligado, prima a tecla [✓]: No visor surge "00:00:00".
2. Prima as teclas [△] e [▽] para seleccionar o tempo pretendido.
3. Prima a tecla [✓] para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". Poderá prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desactivar o conta-minutos, premindo a tecla [✓] (no visor surge a hora actual).

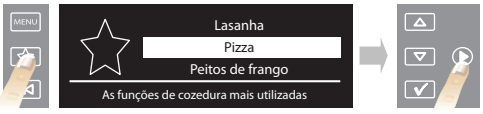
RECEITAS

Graças à tecnologia "Sexto sentido", pode utilizar 30 receitas pré-definidas com a função e a temperatura de cozedura ideais. Deve utilizar a receita fornecida apenas para os ingredientes e a preparação do prato. Para o resto, siga as instruções seguintes:

1. Seleccione "RECEITAS" com as teclas [△] [▽] e confirme com [✓].
2. Escolha o prato a cozinhar, entre os pratos propostos.
3. Confirme o prato escolhido com a tecla [✓].
4. Seleccione a receita pretendida com as teclas [△] [▽].
5. Confirme com a tecla [✓]: o visor exibe o tempo indicativo de cozedura.
6. Introduza o alimento e prima a tecla ▶. O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.
7. Prima a tecla ▶ para iniciar a cozedura. Para atrasar a cozedura, consulte o parágrafo respectivo.

NOTA: alguns alimentos devem ser girados ou mexidos a meio da cozedura: o forno emite um sinal sonoro e o visor exibe o tipo de operação necessária.
O tempo de cozedura exibido inicialmente é meramente indicativo: pode ser prolongado automaticamente durante a cozedura.
Momentos antes do fim do tempo de cozedura, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozedura por si pretendido. Se não for o caso, no fim da cozedura é possível prolongar manualmente o tempo de cozedura com as teclas [△] [▽].

ATALHOS



1. Prima a tecla [☆]: o visor exibe as 10 funções mais utilizadas.
2. Percorra a lista com as teclas [△] [▽].
3. Prima [✓] para seleccionar a função pretendida.
4. Para modificar as definições da função seleccionada, proceda como indicado nos parágrafos anteriores.

DEFINIÇÕES

1. Para modificar alguns parâmetros do visor, seleccione "DEFINIÇÕES" do menu principal, com as teclas [△] [▽].
2. Confirme com a tecla [✓]: o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, hora actual, poupança de energia).
3. Escolha a definição a modificar com as teclas [△] [▽].
4. Prima a tecla [✓] para confirmar.
5. Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.
6. Prima a tecla [✓]; surge no visor uma mensagem a confirmar a realização da operação.

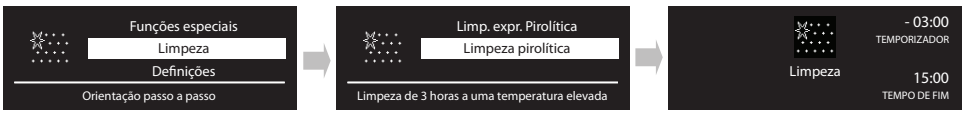
Nota: quando o forno estiver desligado, se a função ECOMODE (poupança de energia) estiver activada (ON), após alguns segundos o visor desliga-se. Se, pelo contrário, a função não estiver activada (OFF), após alguns segundos é apenas reduzida a luminosidade do ecrã.

BLOQUEIO DAS TECLAS (KEY-LOCK)

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controlo.
Para a activar, prima em simultâneo as teclas [◁] e [✓] por pelo menos 3 segundos. Se estiver activada, a função das teclas será bloqueada e no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone 🔒. Esta função pode ser activada também durante a cozedura. Para a desactivar, repita o procedimento acima indicado. Com o bloqueio do teclado activo, pode desligar o forno com a tecla ⏻.

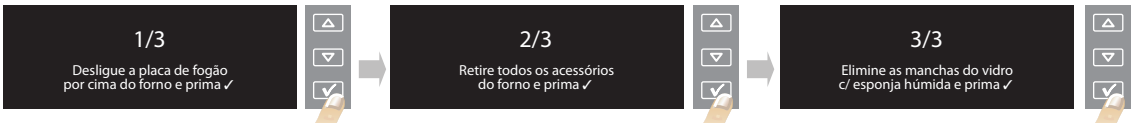
LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO

Para a descrição desta função, consulte o capítulo “LIMPEZA” e a tabela das funções na pagina 72.

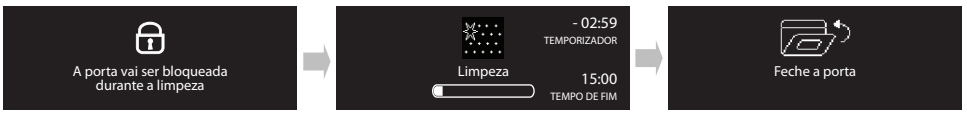


Para iniciar o ciclo de limpeza automática do forno (limpeza pirolítica), proceda como se segue:

1. Seleccione “Limpeza” no menu principal com as teclas [△] e [▽].
2. Prima a tecla [✓]: no visor surge “Limp. expr. Pirolítica” e “Limpeza pirolítica”.
3. Seleccione um dos dois ciclos com as teclas [△] e [▽] confirme com [✓]: no visor surge a duração e a hora de fim de cozedura do ciclo pré-seleccionado (é possível atrasar a hora de fim do ciclo seguindo o mesmo procedimento indicado no parágrafo “DEFINIÇÃO DA HORA DE COZEDURA/INÍCIO ATRASADO”).


1/3
Desligue a placa de fogão por cima do forno e prima ✓
2/3
Retire todos os acessórios do forno e prima ✓
3/3
Elimine as manchas do vidro c/ esponja húmida e prima ✓

4. Prima a tecla (▶): no visor surgem as instruções a seguir antes de iniciar o ciclo. Quando realizar cada instrução, confirme com a tecla [✓].



5. Na última confirmação, o forno inicia o ciclo e bloqueia automaticamente a porta: no visor surge uma mensagem de aviso e o símbolo 🔒 durante cerca de três segundos. Em seguida, surge no visor a barra indicativa de progresso do ciclo em curso.
   Nota: Se a porta do forno for aberta antes do bloqueio automático, no visor surgirá uma mensagem de aviso. Quando fechar a porta, deverá dar início ao ciclo premindo a tecla [✓].

6. No fim do ciclo, no visor surge a respectiva mensagem de aviso a piscar, seguida da barra indicativa de arrefecimento em curso. A temperatura é indicada no visor junto ao símbolo 🔒. A porta permanece bloqueada até a temperatura alcançar os valores de segurança: no visor surge a hora actual.

TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL		
	DEFINIÇÕES	Para definir o visor (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, poupança de energia).
	RECEITAS	Para seleccionar 30 receitas diferentes pré-definidas (consulte as receitas fornecidas). O forno define automaticamente a temperatura, a função e a duração de cozedura óptimas. Siga exactamente os conselhos relativamente à preparação, acessórios e níveis a utilizar indicados na receita.
	LIMPEZA AUTOMÁTICA	Para eliminar a sujidade criada durante a cozedura através de um ciclo a elevada temperatura (cerca 500°). É possível seleccionar entre dois ciclos de limpeza automática: um ciclo reduzido (Pyro Express) e um completo (Pyro). Utilize o ciclo reduzido se utiliza a função em intervalos regulares e o ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.
	TRADICIONAL	Consulte FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	Consulte FUNÇÕES ESPECIAIS.
FUNÇÕES TRADICIONAIS		
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO	Para pré-aquecer o forno rapidamente.
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento apenas numa calha. Utilize o 3° nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Não é necessário pr-aquecer o forno.
	GRELHADOR	Para grelhar costeletas, espetadas, salsichas; gratinar legumes ou tostar pão. Sugere-se que coloque o alimento no 4° ou 5° nível. Para grelhar carne, é aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 3°/4° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
	TURBO GRILL	Para assar pedaços grandes de carne (pernil, rosbife, frango). Coloque os alimentos nos níveis centrais. É aconselhável utilizar uma pingadeira para recolher o líquido da cozedura. Coloque-a no 1°/2° nível, adicionando cerca de meio litro de água. Não é necessário pré-aquecer o forno. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. Com esta função é possível utilizar espeto, caso o respectivo acessório esteja presente.
	AR FORÇADO	Para cozinhar simultaneamente em mais calhas (máximo três) alimentos, inclusivamente distintos, que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). A função permite cozinhar sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. Utilize o 3° nível para cozinhar numa única calha, o 1° e 4° para cozinhar em duas calhas e o 1°, 3°, 5° para cozinhar em trs calhas. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	COZEDURA CONVECÇÃO	Para cozinhar carne e bolos com recheio líquido (salgado ou doce) numa única calha. Utilize o 3° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.

FUNÇÕES ESPECIAIS			
	DESCONGELAÇÃO		Para agilizar a descongelação dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.
	MANUTENÇÃO DO CALOR		para manter os alimentos quentes e crocantes depois de cozinhados (ex.: carne, fritos, flan). É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. A função não se activa se a temperatura da cavidade for superior a 65°C.
	LEVEDURA		Para obter a fermentação ideal para pastelaria doce ou salgada. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se activa se a temperatura na cavidade for superior a 50°C. Colocar a massa no 2° nível. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	PRÉ-COZINHADOS		Para cozinhar alimentos já prontos, conservados à temperatura ambiente ou no balcão frigorífico (biscoitos, preparações líquidas para tartes, muffins, gratinados e produtos tipo pão). A função coze todos os alimentos de forma rápida e delicada; pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozinhados. seguir as indicações da embalagem. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	MAXI COZEDURA		Para cozer carne de grandes dimensões (superior a 2,5 Kg). Utilize o 1° ou 2° nível com base na dimensões da carne. Não é necessário pré-aquecer o forno.
	ALIMENTOS CONGELADOS	**Lasanha**	A função selecciona automaticamente a melhor temperatura e modo de cozedura para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2° ou 3° nível de cozedura. Não é necessário pré-aquecer o forno.
		Pizza	
		Strudel	
		Batatas fritas	
		Pão	
		Personaliz.	Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250ºC para cozinhar outro tipo de alimentos.

TABELA DE COZEDURA

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Bolos com fermentação		-	2 / 3	160-180	30-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	160-180	30-90	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Tartes recheadas (cheese cake, strudel, tarte de fruta)		-	3	160-200	35-90	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou forma para assar na grelha
		-	1-4	160-200	40-90	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
Biscoitos/queques		-	3	170-180	20-45	Pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-4	160-170	20-45	Nív. 4: grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	160-170	20-45	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
Massa cozida para pães		-	3	180-200	30-40	Pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-4	180-190	35-45	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	180-190	35-45	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
Merengue		-	3	90	110-150	Pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-4	90	140-160	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	90	140-160	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Pão/Pizza/Pãezinhos		-	1 / 2	190-250	20-50	Pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-4	190-250	25-50	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	190-250	25-50	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		-	3	180-190	40-55	Forma para assar na grelha
		-	1-4	180-190	45-60	Nív. 4: forma para assar na grelha
						Nív. 1: forma para assar na grelha
		-	1-3-5	180-190	45-60	Nív. 5: forma para assar na grelha
						Nív. 3: forma para assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos + forma para assar
Vols-au-vent/ Salgadinhos de massa folhada		-	3	190-200	20-30	Pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-4	180-190	20-40	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	180-190	20-40	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
Lasanha/Massa no forno/Cannellones/ Flan		-	3	190-200	45-55	Tabuleiro de assar na grelha
Borrego/vitela/vaca/ porco 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Frango/coelho/pato 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peru/ganso 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		-	3	180-200	40-60	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)		-	2	180-200	50-60	Tabuleiro de assar na grelha
Pão tostado		-	5	Alto	3-5	Grelha

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível de cozedura (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios
Filetes/postas de peixe		-	3-4	Médio	20-30	Nív. 4: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 3: pingadeira com água
Salsichas/espetadas/ costeletas/ hambúrgueres		-	4-5	Médio-Alto	15-30	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 4: pingadeira com água
Frango assado 1-1,3 Kg		-	1-2	Médio	55-70	Nív. 2: grelha (vire a meio da cozedura)
						Nív. 1: pingadeira com água
		-	1-2	Alto	60-80	Nív. 2: espeto
						Nív. 1: pingadeira com água
Rosbife mal passado 1 Kg		-	3	Médio	35-45	Tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Perna de borrego/ pernis		-	3	Médio	60-90	Pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Batatas assadas		-	3	Médio	45-55	Pingadeira ou tabuleiro para bolos (vire o alimento a dois terços da cozedura, se necessário)
Gratinado de legumes		-	3	Alto	10-15	Tabuleiro de assar na grelha
Lasanha e Carnes		-	1-4	200	50-100	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Carnes e Batatas		-	1-4	200	45-100	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Peixe e Legumes		-	1-4	180	30-50	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro de assar na grelha
Pizza congelada		-	3	Auto	10-15	Pingadeira/tabuleiro para bolos ou grelha
		-	1-4	Auto	15-20	Nív. 4: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 1: pingadeira ou tabuleiro para bolos
		-	1-3-5	Auto	20-30	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 3: pingadeira ou tabuleiro para bolos
						Nív. 1: tabuleiro de assar na grelha
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha
						Nív. 4: pingadeira ou tabuleiro para bolos
						Nív. 3: pingadeira ou tabuleiro para bolos
						Nív. 1: tabuleiro de assar na grelha

Tabela de receitas testadas (em conformidade com a norma IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 e DIN 3360-12:07:07)

Receita	Função	Pré-aquecimento	Nível (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo (m)	Acessórios e notas
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscoitos (Shortbread)		-	3	170	20-30	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	20-30	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Pequenos doces (Small cakes)		-	3	170	25-35	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	30-40	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
		-	1-3-5	160	35-45	Nív. 5: tabuleiro de assar na grelha Nív. 3: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pão-de-ló sem gordura (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Forma para assar na grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Duas tartes de maçã (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Forma para assar na grelha
		-	1-4	175	75-95	Nív. 4: forma para assar na grelha Nív. 1: forma para assar na grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Tostas (Toast)		-	5	Alto	3-5	Grelha
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hambúrgueres (Burgers)		-	5	Alto	20-30	Nív. 5: grelha (vire a meio da cozedura) Nív. 4: pingadeira com água
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tarte de maçã, tarte no tabuleiro de assar (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	160	55-65	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Lombo assado (Roast pork)		-	3	190	150-170	Nív. 3: grelha Nív. 2: pingadeira com água (encher totalmente quando necessário)
DIN 3360-12:07 anexo C						
Bolo achatado (Flat cake)		-	3	170	40-50	Pingadeira/tabuleiro para bolos
		-	1-4	170	45-55	Nív. 4: tabuleiro para bolos Nív. 1: pingadeira

A tabela de cozedura sugere as funções e as temperatura ideais para obter os melhores resultados para cada tipo de receita. Caso pretenda realizar uma cozedura convecção num único nível, sugere-se que utilize a terceira calha e a mesma temperatura sugerida para a função "AR FORÇADO" em mais níveis.
Para grelhar, sugere-se que deixe 3-4 cm livres do rebordo frontal da grelha para facilitar a extracção.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO E SUGESTÕES

Como efectuar a leitura da tabela de cozedura

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar numa ou em várias calhas em simultâneo. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para fornos metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga cuidadosamente os conselhos fornecidos na tabela de cozedura relativamente à selecção dos acessórios (fornecidos) a colocar nas diversas calhas.

Cozinhar diferentes alimentos em simultâneo

Afunção "COZEDURA CONVECÇÃO" permite cozinhar em simultâneo diferentes alimentos (por exemplo: peixe e legumes), que requerem a mesma temperatura, em calhas diferentes. Retire os alimentos que necessitam de menos tempo de cozedura e deixe no forno o alimento que necessita de um tempo de cozedura mais prolongado.

Sobremesas

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversas calhas, seleccione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.
- Para verificar se um bolo já está cozido, insira um palito no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos anti-aderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo "afundar" durante a cozedura, defina uma temperatura mais baixa na cozedura seguinte, eventualmente reduzindo a quantidade de líquidos na mistura e efectuando uma mistura mais cuidadosa.
- No caso de doces com recheios húmidos (cheese cake ou tartes de frutas) utilize a função "COZEDURA CONVECÇÃO". Se a base do bolo ficar mal cozida, baixe a calha e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

Carne

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de carne assada, coloque caldo no fundo da caçarola, e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
- Sempre que quiser grelhar carne, seleccione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Para recolher os sucos da cozedura é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água directamente por baixo da grelha onde está posicionada a carne. Encha totalmente sempre que necessário.

Espeto (apenas em alguns modelos)

Utilize este acessório para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e de aves. Coloque a carne na vareta do espeto, atando-a com fio no caso de frango, e verifique se está bem presa antes de inserir a vareta no suporte situado na parede frontal do forno e assentá-la no respectivo suporte. Para evitar a formação de fumos e recolher os sucos da cozedura, é aconselhável colocar uma pingadeira com meio litro de água no primeiro nível. A vareta possui uma pega plástica que deve ser removida antes de iniciar a cozedura e utilizada no final da cozedura, para evitar a ocorrência de queimaduras ao retirar o alimento do forno.

Pizza

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

Função levedura

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedura com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedura à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedura para uma fornada de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

Printed in Italy
04/2010

5019 310 01101

GB FR ES PT

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA